Editions
CHAARAOUI

ISBN 9954-1-3008-X
9 789954 130087

Rachida AMHAOUCHE

L'heure du thé

Précisions utiles

Le temps de cuisson varie selon le type et les dimensions du four. Il est recommandé de vérifier la cuisson pendant la préparation.

1 cuillère à soupe = 20 ml
1 cuillère à café = 5 ml
1 verre à thé = 15 cl / 100 g
1 grand verre = ¼ de litre
1 bol = 220 g

Réalisation :

Rachida AMHAOUCHE

Texte :

Mounia ALAOUI
Najim CHARRAOUE

Editions CHAARAOUI I

15 - 17 Lot. Epinal - mâarif - Casablanca - Maroc
Tél. : (+212) 22 99 06 94 Fax. : (+212) 22 99 06 98
e.mail : contact@editionschaaraoui.com
www.editionschaaraoui.com

Distribution en France : ALLANES NEGOCE
Tél. : 06 26 38 92 80 / 06 67 91 98 00

© 2007 Les Editions Chaaraoui
Tous droits réservés. Aucune partie de ce livre ne peut être reproduite sous quelque forme ou par quelque moyen électronique ou mécanique que ce soit, y compris des systèmes de stockage d'informations ou de recherches documentaires, sans l'autorisation écrite de l'éditeur.
Imprimé en Chine

L'heure du thé
Dépôt légal : 2007/2514
ISBN : 9954-1-3008-X

L'heure du thé

Biscuits fourrés à la pâte d'amandes

- *280 g de farine*
- *100 g de beurre*
- *100 g de sucre semoule*
- *1 oeuf*
- *1 c.à.c. de levure chimique*

La farce :

- *250 g d'amandes*
- *125 de sucre semoule*
- *1 c.à.s. de beurre*
- *1 c.à.s. de zeste d'orange*
- *1 c.à.s. de jus d'orange*

Garniture :

- *1 oeuf battu*
- *100 g d'amandes effilées*

Préparation :

Dans un récipient, mélanger la farine avec le beurre, le sucre, l'oeuf et la levure. Bien pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte malléable. Recouvrir et laisser reposer pendant 10 mn.

Pocher les amandes, les monder et les mixer avec le sucre. Ajouter le beurre, le zeste et le jus d'orange et bien mélanger. Confectionner avec cette farce des petits bâtonnets de 5 cm de long et réserver.

Étaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et découper avec une roulette des rectangles de 9 cm x 5 cm. Déposer sur chacun un bâtonnet de pâte d'amandes et l'enrouler.

Badigeonner les gâteaux d'oeuf battu et les garnir d'amandes effilées. Les disposer sur une plaque et les faire cuire dans un four préchauffé à 180°C jusqu'à dorure.

Biscuits marbrés au chocolat

- *3 oeufs*
- *120 g de sucre semoule*
- *une pincée de sel*
- *5 gouttes d'essence d'amandes*
- *150 g de farine*
- *1 c.à.s. de poudre de cacao*

Chocolat :

- *150 g de chocolat noir*
- *1 c.à.c. de beurre*
- *1 c.à.s. de poudre de cacao*
- *2 c.à.s. de crème fraîche*

Préparation :

Dans un récipient, bien fouetter les oeufs à l'aide d'un batteur électrique pendant 1 mn. Ajouter le sucre, le sel, l'essence d'amandes et graduellement la farine puis mélanger délicatement jusqu'à l'obtention d'une pâte onctueuse.

Prendre l'équivalent de 5 c.à.s. de pâte, les mettre dans un bol, ajouter la poudre de cacao et bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte marron.

Transférer le 1er mélange de pâte dans une poche à douille. Sur une plaque préalablement huilée et farinée dresser des tas de pâte espacés.

Mettre la pâte chocolatée dans un petit sachet de congélation, percer un petit trou à l'angle et presser des fins spiraux sur les gâteaux. Faire cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 12 mn.

Chocolat : dans une casserole sur feu doux, faire fondre le chocolat et le beurre, ajouter la poudre de cacao et la crème fraiche puis mélanger jusqu'à homogénéisation de tous les ingrédients. Assembler les biscuits 2 par 2 avec du chocolat fondu. Servir froid.

Gâteaux aux figues sèches

- 500 g de figues sèches mixées
- 150 g d'amandes (mondées, frites et concassées)
- 30 g de beurre ramolli
- 150 g de sucre semoule
- jus d'un citron
- 2 c.à.s. de jus d'orange
- 80 g de sucre glace

Sirop :
- 5 c.à.s. d'eau
- 120 g de sucre semoule

La farce :
- 250 g d'amandes (pochées, mondées et mixées)
- 20 g de beurre ramolli
- 50 g de fruits confits
- jus d'½ citron

Garniture :
- 1 bol d'amandes (pochées, mondées, frites et concassées)
- noix de coco râpée

Préparation :

Dans un récipient, mélanger les figues sèches mixées, les amandes concassées, le beurre, le sucre et le jus de citron et d'orange. Bien mélanger le tout jusqu'à homogénéisation.
Étaler une feuille de papier d'aluminium, la parsemer de sucre glace, déposer dessus le mélange obtenu et bien égaliser.

Le sirop : sur feu doux, chauffer de l'eau dans une casserole, y faire dissoudre le sucre tout en remuant et retirer du feu.
La farce : dans un récipient, mélanger les amandes mixées, le beurre, les fruits confits et le jus de citron. Ajouter le sirop et bien mélanger le tout.

Étaler la farce sur le mélange de figues sèches et égaliser la surface. Rouler le gâteau sur lui même et retirer le papier aluminium à chaque tour pour former un bâtonnet. Le mettre au réfrigérateur pendant au moins 2 heures. Le découper en rondelles, les enrober d'amandes concassées ou de noix de coco râpée. Disposer dans un plat de présentation et servir.

Biscuits garnis aux cacahuètes

La pâte :
- *320 g de farine*
- *200 g de beurre*
- *100 g de sucre semoule*
- *125 g de cacahuètes (mixées au moulin électrique)*

La farce :
- *1 c.à.s. de miel*
- *1 c.à.s. de beurre*
- *3 c.à.s. de sucre semoule*
- *1 c.à.c. de farine*
- *3 c.à.s. de crème fraîche*
- *1 c.à.s. de fruits confits*
- *50 g d'amandes (pochées, mondées, frites et concassées)*
- *100 g de cacahuètes (dorées, mondées et concassées)*

La pâte : dans un récipient, mélanger la farine, le beurre, le sucre semoule et les cacahuètes moulues. Bien pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte malléable et réserver 30 mn. au frais.

La farce : dans une casserole sur feu doux, faire fondre le miel et le beurre avec le sucre. Dès ébullition, ajouter la farine, la crème fraîche, les fruits confits, les amandes et les cacahuètes. Laisser mijoter 5 mn. sans cesser de remuer.

1ère méthode : confectionner avec la pâte des bâtonnets carrés, les découper en petits carrés et les disposer sur une plaque huilée et farinée. Faire cuire dans un four allumé juste du bas pendant 10 mn.

Sortir les biscuits du four, disposer sur chacun l'équivalent d'une c.à.c. de farce de cacahuètes et les remettre au four pendant 5 mn. pour terminer la cuisson. Servir froid.

2ème méthode : confectionner des petites boules avec la pâte, les mettre dans des barquettes en papier et les disposer sur une plaque. Fariner le bout d'une spatule en bois et faire un creux au centre de chaque boule et farcir. Faire cuire dans un four à température moyenne allumé juste du bas pendant 15 mn. Servir froid.

Gâteaux à la cannelle et aux amandes

La pâte :
- *250 g de farine*
- *130 g de beurre*
- *une pincée de sel*
- *3 c.à.s. de sucre semoule*

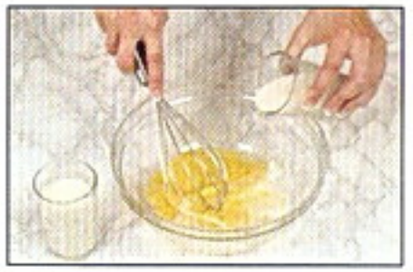
La farce :
- *3 oeufs*
- *150 g de crème fraîche*
- *1 petit verre de lait*
- *un bol moyen de chapelure*
- *une pincée de sel*
- *150 g de sucre semoule*
- *200 g d'amandes (dorées et mixées)*
- *1 c.à.s. et ½ de cannelle en poudre*
- *½ c.à.c. de levure chimique*

Préparation :

La pâte : dans un récipient mélanger la farine avec le beurre, le sel et le sucre. Bien pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte malléable. Laisser reposer au réfrigérateur environ 30 mn.

À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser finement la pâte sur une surface farinée puis foncer un moule préalablement beurré et fariné. Piquer le fond de la pâte avec une fourchette. Faire cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 10 mn.

La farce : dans un récipient, fouetter les oeufs avec la crème fraîche et le lait.



Ajouter la chapelure, le sel, le sucre, les amandes, la cannelle et la levure chimique puis mélanger le tout.

Retirer la pâte du four, la couvrir de farce et bien égaliser. La remettre au four et augmenter la température à 200°C. Laisser cuire environ 40 mn.

Laisser le gâteau tiédir et découper des rond à l'emporte-pièce ou bien découper des petits carrés avec un couteau. On peut garnir ces gâteaux selon le goût avec du sucre glace et des amandes effilées dorées.

Gâteaux d'amandes aux quatre garnitures

- *500 g d'amandes*
- *250 g de sucre semoule*
- *1 c.à.s. d'eau de fleurs d'oranger*
- *1 jaune d'oeuf*
- *5 gouttes d'arôme de bananes*
- *2 c.à.s. de fruits confits*

Garniture :

- *1 blanc d'oeuf*
- *100 g d'amandes (pochées, mondées et concassées)*
- *100 g d'amandes effilées*
- *100 g de noix de coco râpée*
- *100 g de graines de sésame*
- *150 g de chocolat noir fondu*
- *60 g de fruits confits*

Préparation :

Pocher les amandes, les monder et les mixer avec le sucre et l'eau de fleurs d'oranger.

Dans un récipient, mélanger la mixture d'amande avec le jaune d'oeuf, l'arôme de banane et les fruits confits.

Confectionner avec la pâte des bâtonnets, des croissants de lune ou des petites boules. Les tremper dans le blanc d'oeuf et les enrober d'amandes effilées, de noix de coco râpée ou de graines de sésame. Faire un petit creux au centre des petites boules et disposer tous les gâteaux sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Faire cuire au four préchauffé à 180°C de 12 à 15 mn. environ.

Sortir les gâteaux du four, garnir quelques croissants de lune de chocolat fondu et décorer les creux des boulettes avec les fruits confits. Servir froid.

Gâteaux aux amandes et à la feuille de pastilla

- *500 g d'amandes*
- *250 g de sucre semoule*
- *1 c.à.s. d'eau de fleurs d'oranger*
- *500 g de feuilles de pastilla (petit format)*
- *2 blancs d'oeufs*
- *1 petit bol de beurre fondu*
- *1 kg de miel*

Préparation :

Pocher les amandes, les monder et les mixer avec le sucre et l'eau de fleurs d'oranger.

Plier la feuille de pastilla sous forme d'un rouleau et le ciseler en toutes petites lamelles à l'aide d'un ciseau. Les asperger de beurre fondu.

Confectionner des boulettes avec la pâte d'amande, les tremper dans le blanc d'oeuf puis les enrober des lamelles de feuilles de pastilla. Les disposer dans une plaque et les faire cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 15 mn.

Aussitôt après cuisson, les plonger dans du miel tiède, les égoutter et les disposer dans un plat de présentation. Servir froid.

Gâteaux aux trois glaçages

- 500 g de cacahuètes
- 250 g de sucre semoule
- ¾ d'un petit verre d'eau de fleurs d'oranger
- 2 blancs d'oeufs
- 100 g de graines de sésame

Glaçage à l'orange :
- 1 c.à.s. de jus d'orange
- ½ petit verre de sucre glace
- 1 goutte de colorant à l'arôme d'orange

Glaçage au citron :
- 1 c.à.s. de jus de citron
- ½ petit verre de sucre glace
- 1 goutte de colorant à l'arôme de citron

Gelée de confiture :
- ½ pot de confiture de fraises
- ½ petit verre d'eau

Préparation :

Faire dorer les cacahuètes au four, les mixer dans un moulin électrique et les mettre dans un récipient avec le sucre. Ajouter l'eau de fleurs d'oranger et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Confectionner des petites boules, les tremper dans le blanc d'oeuf et les enrober de graines de sésame. Faire un creux au centre, les disposer sur une plaque et les faire cuire dans un four préchauffé à 180°C de 12 à 15 mn. jusqu'à dorure.

Glaçage à l'orange : mélanger le jus d'orange avec le sucre glace et le colorant à l'arôme d'orange.
Glaçage au citron : mélanger le jus de citron avec le sucre glace et le colorant à l'arôme de citron.

Gelée de confiture : sur feu très doux, bouillir la confiture de fraises avec ½ verre d'eau pendant 15 mn. jusqu'à ce qu'elle s'épaississe. Pour savoir si le mélange est prêt, mettre au réfrigérateur 1 c.à.c. de la gelée et laisser refroidir celle-ci sera prête à l'emploi si elle ne colle plus aux doigts.
Garniture : décorer le creux des gâteaux avec de la gelée de confiture, le glaçage à l'orange ou au citron selon le goût. Servir froid.

Carrés aux amandes effilées

- 200 g de confiture

La pâte :
- 200 g de margarine ramollie
- 200 g de sucre glace
- 2 oeufs
- 600 g de farine
- 2 sachets de levure chimique (2 x 7 g)

Crème à l'amande :
- 200 g de margarine
- 200 g de sucre semoule
- 2 oeufs
- 200 g d'amandes mixées
- 1 verre à thé d'huile

Garniture :
- 200 g d'amandes effilées

Préparation :

La pâte : dans un récipient, mélanger la margarine avec le sucre jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse. Ajouter les oeufs et mélanger une deuxième fois.

Ajouter graduellement la farine et la levure puis fouetter au batteur électrique jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et bien ferme.

Étaler la pâte sur une plaque tapissée de papier sulfurisé et la badigeonner de confiture.

Crème à l'amande : dans un récipient, bien mélanger la margarine et le sucre. Ajouter les oeufs, les amandes mixées, la farine et bien mélanger le tout.

Etaler la crème d'amande sur la pâte badigeonnée de confiture et égaliser légèrement avec le dos d'une cuillère.

Parsemer toute la surface du gâteau avec les amandes effilées. Faire cuire au four préchauffé à 180°C jusqu'à dorure. Dès sa sortie du four, découper le gâteau à l'aide d'un couteau aiguisé en petits carrés. Servir froid.

Petits beurres à la confiture et aux amandes

- 300 g de beurre ramolli
- 180 g de sucre semoule
- 4 jaunes d'oeufs
- 1 c.à.s. de zeste d'orange
- 400 g de farine

Garniture :
- 2 jaunes d'oeufs
- 1 petit bol de confiture de fraises
- 100 g d'amandes (pochées, mondées et concassées)

Préparation :

Dans un récipient, bien fouetter le beurre au batteur électrique jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse. Ajouter le sucre, les jaunes d'oeuf et le zeste d'orange sans cesser de fouetter jusqu'à l'homogénéisation de tous les ingrédients.

Ajouter graduellement la farine en mélangeant jusqu'à l'obtention d'une pâte bien molle et transférer dans une poche à douille.

Sur une plaque huilée et farinée, presser la poche pour dresser des petits choux tout en veillant à les espacer.

Enrober de farine le bout d'une spatule en bois et faire un creux au centre des gâteaux.

Badigeonner les gâteaux de jaune d'oeuf, décorer le creux avec de la confiture et parsemer d'amandes concassées. Faire cuire dans un four préchauffé à 180°C jusqu'à dorure.

Sablés aux amandes et au caramel

- 1 oeuf battu

La pâte :

- 250 g de beurre ramolli
- 150 g de sucre semoule
- 1 sachet de sucre vanillé (7 g)
- 4 oeufs
- 850 g de farine

La farce :

- 1 boîte de lait concentré sucré (400 g)
- 500 g d'amandes

Préparation :

Dans un récipient, mélanger le beurre, le sucre et le sucre vanillé jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse.

Ajouter les oeufs puis graduellement la farine et bien pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte ferme et lisse.

Abaisser la pâte avec un rouleau à pâtisserie et à l'aide d'un autre rouleau strié dessiner des quadrillages.

À l'aide d'un emporte-pièce, découper la pâte sous forme de croissant de lune et les disposer sur une plaque huilée. Enduire les sablés à l'oeuf battu et les faire cuire dans un four préchauffé à température moyenne jusqu'à dorure.

Le caramel : mettre la boîte de lait concentré sucré dans une cocotte-minute, ajouter 1,5 litre d'eau et laisser cuire 45 mn. cocotte fermée. Sortir la boîte, la laisser refroidir et l'ouvrir.
Pocher les amandes, les monder et les dorer dans un four préchauffé. Les mixer et leurs incorporer le caramel. Confectionner des petits bâtonnets avec la pâte d'amande. Assembler les sablés 2 par 2 avec les bâtonnets de pâte d'amande et presser légèrement pour les coller.

Remarque : on peut remplacer les amandes par les cacahuètes dorées, mondées et mixées.

Ghribas

- *250 g de margarine ramollie*
- *1 petit verre et demi de sucre semoule (200 g)*
- *1 petit verre d'huile (15 cl)*
- *125 g de graines de sésame*
- *60 g d'amandes concassées*
- *80 g de raisins secs découpés en petits dés*
- *2 oeufs*
- *720 g de farine*
- *1 sachet et demi de levure chimique*
- *un peu de sucre glace*

Préparation :

Dans un récipient, bien travailler la margarine avec le sucre jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse. Ajouter l'huile, les graines de sésame, les amandes, les raisins secs et les oeufs puis mélanger une deuxième fois.

Ajouter graduellement la farine et la levure. Bien pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et lisse.

Confectionner des boulettes avec la pâte obtenue et les disposer sur une plaque huilée. Appliquer un motif à l'emporte-pièces. Fariner celui-ci à chaque fois pour qu'il ne colle pas à la pâte. Faire cuire dans un four préchauffé à 180°C jusqu'à dorure. À la sortie du four, saupoudrer les gâteaux de sucre glace et les servir froids.

Sablés au citron

La pâte :
- *250 g de farine*
- *une pincée de sel*
- *100 g de sucre semoule*
- *175 g de beurre ramolli*
- *un zeste de citron*
- *1 oeuf*
- *1 jaune d'oeuf*

Le glaçage :
- *100 g de sucre glace*
- *1 c.à.c. de jus de citron*
- *1 c.à.s. d'eau*

Garniture :
- *le zeste d'un citron*
- *granulés en couleurs*
- *un peu de raisins secs*
- *150 g de chocolat noir fondu*
- *sucre glace*
- *des cacahuètes dorées, mondées et concassées*

Préparation :

Dans un récipient, mélanger la farine, le sel, le sucre, le beurre, le zeste de citron, l'oeuf et le jaune d'oeuf. Bien pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

Sur une surface farinée, étaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie. Découper en ronds à l'emporte-pièce et les disposer sur une plaque huilée. Faire cuire dans un four préchauffé à 180°C jusqu'à dorure.

Garnitures (on peut appliquer selon le goût une seule ou l'ensemble de ces garnitures) :

* Préparation du glaçage : dans un petit récipient mélanger le sucre glace, le jus de citron et l'eau. Étaler les sablés avec ce glaçage. Parsemer chaque sablé soit du zeste de citron, de granulés en couleurs ou de raisins secs.
* Décorer les sablés avec du chocolat fondu au bain-marie.
* Saupoudrer les sablés avec du sucre glace et de cacahuètes concassées.

Suggestion : on peut remplacer le glaçage par le fondant (vendu au commerce). Avant son utilisation, le faire fondre dans un bain-marie.

Ghribas aux amandes et aux figues sèches

- *500 g d'amandes*
- *250 g de sucre semoule*
- *1 c.à.s. d'eau de fleurs d'oranger*
- *250 g de figues sèches*
- *2 c.à.s. de semoule fine*
- *1 sachet de levure chimique (7 g)*
- *3 jaunes d'oeufs*

Garniture :

- *du sucre glace*

Préparation :

Pocher les amandes, les monder et les passer au mixeur avec le sucre et l'eau de fleurs d'oranger.

Faire cuire à la vapeur les figues sèches pendant 10 mn. puis les passer au mixeur.

Dans un récipient, mélanger les mixtures d'amande et des figues sèches. Ajouter la semoule, la levure et les jaunes d'oeufs. Bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Confectionner des boulettes de pâte, les enrober de sucre glace et les disposer sur une plaque huilée. Appliquer un motif à l'aide d'un emporte-pièce et faire cuire dans un four préchauffé à température moyenne 180°C environ 10 mn.

Gâteaux au miel et aux amandes

- 375 g de miel
- 200 g de sucre semoule
- ½ c.à.c. de graines de fenouil moulues
- ½ c.à.c. de cannelle en poudre
- une pincée de noix de muscade râpée
*- 3 c.à.s. de décoction de racines de réglisse**
- 100 g de fruits confits
- 200 g d'amandes (pochées et divisées en deux)
- 500 g de farine

Glaçage :
- 150 g de sucre glace
- 3 c.à.s. de jus d'orange

Garniture : - fruits confits

Préparation :

Dans une casserole sur feu doux, chauffer le miel avec le sucre, les graines de fenouil moulues, la cannelle et la noix de muscade râpée. Remuer jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Retirer du feu et ajouter la décoction de racines de réglisse.

Faire dorer les amandes sur feu moyen et les ajouter avec les fruits confits au mélange de miel. Verser graduellement la farine et remuer jusqu'à complète homogénéisation.

Le verser sur une plaque chemisée de papier sulfurisé. Couvrir d'une feuille de papier sulfurisé, égaliser à la main et retirer la feuille. Faire cuire au four préchauffé à 180°C pendant 30 mn.

Glaçage : bien mélanger le sucre glace avec le jus d'orange. Sortir le gâteau du four et le badigeonner aussitôt du glaçage. Le découper à l'aide d'un ciseau en petits carrés et servir décorés de fruits confits.

*** La décoction de racine de réglisse :** dans une casserole sur feu moyen, faire bouillir pendant 10 mn. l'équivalent d'un grand verre d'eau avec 1 bâtonnet de racine de réglisse, filtrer et laisser refroidir.

Ghribas aux noix et fruits confits

- *250 g de beurre ramolli*
- *2 c.à.s. de sucre semoule*
- *1 pot de yaourt nature*
- *420 g de farine*
- *1 sachet de levure chimique (7 g)*
- *1 petite boîte de fruits confits découpées*
- *1 bol de raisins secs*
- *50 g de noix concassées*
- *200 g de sucre glace*

Préparation :

Dans un récipient, travailler le beurre avec le sucre et le yaourt nature.

Dans un autre récipient, mélanger la farine avec la levure chimique et l'incorporer au 1er mélange. Bien pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Confectionner des boulettes de pâte, faire un creux au centre de la moitié des boulettes, les fourrer de fruits confits et replier la pâte dessus.

Fourrer de la même façon l'autre moitié des boulettes de raisins secs et de noix.

Disposer les gâteaux sur une plaque beurrée. Appliquer un motif à l'emporte-pièce sur les gâteaux fourrés au raisins secs puis décorer de fruits confits les gâteaux fourrés de fruits confits. Faire cuire dans un four préchauffé à 200°C pendant 20 mn, en vérifiant la cuisson.
Une fois sortie du four, les enrober de sucre glace. Servir froid.

Gâteaux aux dattes

La pâte :
- *250 g de beurre ramolli*
- *1 c.à.s. de sucre semoule*
- *1 sachet de sucre vanillé (7 g)*
- *1 c.à.s. d'eau de fleurs d'oranger*
- *1 oeuf*
- *530 g de farine*
- *1 sachet de levure chimique (7 g)*

La farce :
- *500 g de dattes*
- *½ c.à.c. de cannelle en poudre*
- *½ c.à.c. de gomme arabique pilée*
- *1 c.à.s. de beurre ramolli*
- *1 c.à.s. d'eau de fleurs d'oranger*

Garniture :
- *1 blanc d'oeuf battu*
- *des amandes (pochées, mondées et concassées)*
- *un peu de graines de sésame*
- *un peu de sucre glace*

Préparation :

La pâte : dans un récipient, travailler le beurre, le sucre, le sucre vanillé, l'eau de fleurs d'oranger et l'oeuf. Ajouter la farine, la levure et bien pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

La pâte de dattes : laver les dattes, les dénoyauter et les faire cuire à la vapeur pendant 20 mn. Laisser refroidir et travailler cette pâte à la main en y ajoutant la cannelle, la gomme arabique, le beurre et l'eau de fleurs d'oranger.

Confectionner de longs bâtonnets (1 cm d'épaisseur) avec la pâte de dattes. Former d'autres bâtons plus larges avec la 1ère pâte, les aplatir, les fourrer de bâtonnets de pâte de datte et les souder.

Découper les bâtons obtenus en morceaux égaux à l'aide d'un couteau bien aiguisé (voir photo).

Décorer les gâteaux selon votre goût :

1. Tremper les gâteaux dans le blanc d'oeuf et les enrober d'amandes concassées ou de graines de sésame. Les disposer sur une plaque huilée et les faire cuire dans un four préchauffé à 200°C entre 12 et 15 mn, jusqu'à dorure.

2. Disposer le reste sur une plaque huilée, enfourner et faire cuire dans un four préchauffé entre 12 et 15 mn. Une fois sortis du four, les enrober de sucre glace.

Gâteaux au son et à la noix de coco

- 3 oeufs
- 1 petit verre de sucre semoule
- 1 petit verre d'huile
- 175 g de noix de coco râpée
- 250 g de son
- 1 sachet de levure chimique (7 g)

Préparation :

Dans un récipient, mélanger les oeufs avec le sucre. Ajouter l'huile, la noix de coco râpée, le son, la levure et bien mélanger le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Confectionner des petits bâtonnets de pâte, les aplatir légèrement avec la main et les disposer sur une plaque huilée et farinée. Les faire cuire dans un four préchauffé à 180°C entre 10 et 15 mn.
Servir froid à l'heure du thé.

Gâteaux aux amandes et aux noix

- *250 g de farine*
- *125 g beurre ramolli*
- *½ sachet de levure chimique (7 g)*
- *une pincée de sel*
- *2 oeufs*
- *2 c.à.s. de sucre semoule*
- *1 boîte de lait concentré sucré (400 g)*
- *250 g d'amandes (pochées, mondées, frites et concassées)*
- *250 g de noix concassées*

Garniture :

- *les amandes (pochées, mondées et frites)*
- *un peu de perles argentées*

Préparation :

Dans un récipient, mélanger la farine avec le beurre, la levure, le sel, les oeufs et le sucre. Bien pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et malléable.

Confectionner des petites boules de pâte (grandeur d'un pois chiche), les mettre dans le moule approprié (disponible dans le commerce). Le fermer, le mettre sur un feu doux et laisser cuire sur le côté bas environ 7 mn.

Retourner le moule sur l'autre face et laisser cuire 3 mn. Démouler les gâteaux qui ont pris la forme d'une demi-amande et répéter l'opération jusqu'à l'épuisement de pâte.

Préparation du caramel : mettre la boîte de lait concentré dans une cocotte-minute, ajouter 1,5 litre d'eau, laisser cuire 45 mn, cocotte fermée. Sortir la boîte, la laisser refroidir et l'ouvrir.

Mélanger la moitié du caramel avec les amandes concassées et l'autre moitié avec les noix concassées.

Décorer les gâteaux selon votre goût :

* Assembler les gâteaux deux par deux après les avoir enduits de caramel pour former une amande.
* Enduire les gâteaux du mélange de caramel-amandes ou caramel-noix et décorer avec une amande frite.
* Enduire les gâteaux de caramel et décorer de perles argentées.

Bouchées aux cacahuètes

- 500 g de cacahuètes
- 250 g de sucre semoule
- 4 oeufs
- 250 g de noix de coco râpée
- 1 sachet de levure chimique (7 g)
- 2 c.à.s. de confiture

Garniture :
- 1 bol de sucre glace
- des caissettes en papier

Préparation :

Laver les cacahuètes, les faire dorer dans un four préchauffé, les monder et les concasser dans une moulinette électrique.

Dans un récipient, mélanger les cacahuètes moulues avec le sucre, les oeufs, la noix de coco, la levure chimique et la confiture.

Confectionner des boulettes avec la pâte de cacahuètes, les enrober de sucre glace et les mettre dans des caissettes en papier. Les faire cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 7 mn, jusqu'à cuisson. Servir froid.

Variante : on peut confectionner plusieurs formes avec la pâte de cacahuètes soit en rectangle ou en spiral.

Sablés à la vanille

- *430 g de farine*
- *300 g de beurre ramolli*
- *2 jaunes d'oeufs*
- *150 g de sucre semoule*

Garniture :

- *1 sachet de sucre vanillé (7 g)*
- *1 bol de sucre semoule*
- *100 g de chocolat noir*

Préparation :

Dans un récipient, mélanger la farine, le beurre, le jaune d'oeuf et le sucre. Bien pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et malléable.

Confectionner des bâtonnets de pâte, les découper à l'aide d'un couteau en parts égaux. Avec la main, leur donner la forme de petits croissants de lune. Les disposer sur une plaque et les faire cuire dans un four préchauffé à 180°C environ 15 mn.

Mélanger le sucre vanillé avec le sucre semoule.

Aussitôt sortis du four, enrober les sablés dans le mélange des sucres. Faire fondre le chocolat dans un bain-marie, le transférer dans un sachet de congélation, percer un petit trou à l'angle et presser des fines lignes sur les gâteaux.

Gâteaux aux noisettes

- 200 g de beurre ramolli
- 125 g de sucre semoule
- 100 g de noisettes moulues
- 250 g de farine

Garniture :
- 100 g de noisettes

Préparation :

Dans un récipient, travailler le beurre et le sucre jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse.
Dans un autre récipient, mélanger les noisettes moulues avec la farine puis les incorporer à la première préparation. Bien pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène.

Confectionner des petites boules de pâte, les disposer sur une plaque préalablement huilée et farinée. Garnir avec des noisettes puis les faire cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 15 mn.

Tournesol au miel et aux amandes

La pâte :
- *200 g de beurre ramolli*
- *200 g de sucre glacé*
- *une pincée de sel*
- *1 sachet de sucre vanillé (7 g)*
- *1 blanc d'oeuf*
- *300 g de farine*

La farce :
- *50 g de beurre*
- *50 g de glucose (vendu dans le commerce)*
- *50 g de sucre glace*
- *1 c.à.s. de miel*
- *100 g d'amandes (pochées, mondées, frites et concassées)*

Préparation :

La pâte : dans un récipient, travailler le beurre et le sucre jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse. Ajouter le sel, le sucre vanillé, le blanc d'oeuf et graduellement la farine puis pétrir énergiquement. Transférer la pâte dans une poche dotée d'une douille connu par le nom «*Saltan*» (disponible dans le commerce).

La farce : dans une casserole sur feu doux, faire fondre le beurre avec le glucose, le sucre glacé et le miel. Retirer du feu, laisser refroidir, ajouter les amandes et remuer.

Sur une plaque tapissée de papier sulfurisé, presser sur la poche à douille pour dresser des petits anneaux. Soulever doucement la poche à douille à chaque fois. Répéter l'opération jusqu'à l'épuisement de la pâte.

Remplir chaque cercle avec l'équivalent d'une c.à.c. de farce et l'étaler au milieu des anneaux de pâte avec le dos de la cuillère. Faire cuire dans un four préchauffé à 180°C entre 12 et 15 mn. Servir froid.
Conserver les gâteaux dans une boite hermétique pour qu'elles restent bien croustillantes.

Croissants farcis

On peut préparer ces croissants avec l'ensemble des deux farces, ou l'une d'entre eux selon le goût.

- *15 g de levure boulangère*
- *3 c.à.s. de sucre semoule*
- *1 grand verre de lait*
- *500 g de farine*
- *250 g de beurre*
- *une pincée de sel*
- *1 c.à.c. de cannelle en poudre*
- *1 zeste de citron*

La 1ère farce :
- *1 c.à.s. et ½ de sucre semoule*
- *1 petit verre de lait*
- *1 c.à.s. de miel*
- *100 g de graines de pavot*

La 2ème farce :
- *100 g de noix mixées*
- *50 g de raisins secs*
- *1 petit verre de lait chaud*
- *1 c.à.s. et ½ de sucre semoule*

Garniture :
- *1 oeuf battu*
- *un peu de graines de pavot*

Préparation :

La pâte : dans un petit bol, faire dissoudre la levure et 1 c.à.s. de sucre dans le lait et réserver. Dans un récipient, mettre la farine, le beurre, le reste du sucre, le sel, la cannelle et le zeste de citron puis ajouter le lait et mélanger le tout. Bien pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène.
Sur un plan de travail fariné et à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte. Découper un rond d'une grandeur d'une moyenne assiette avec une roulette. Diviser ce rond en 8 triangles égaux.

La 1ère farce : dans une casserole sur feu moyen, faire dissoudre le sucre dans le lait. Ajouter le miel et verser le tout sur les graines de pavot et mélanger.

La 2ème farce : dans une casserole, faire bouillir le lait avec le sucre. Découper les raisins secs en petits morceaux et les disposer dans un récipient. Ajouter les noix concassées puis verser le lait sucré et mélanger le tout.

Garnir chaque triangle avec la farce et le plier sous forme de croissant. Disposer les croissants espacés les uns des autres sur une plaque huilée et farinée.

Badigeonner les croissants avec l'oeuf battu. Les couvrir et les laisser lever pendant 30 mn. puis les badigeonner une deuxième fois à l'oeuf battu. Saupoudrer les croissants de graines de pavot et les faire cuire dans un four préchauffé à 180°C de 30 à 35 mn. Servir froid.

Croquets

- *2 oeufs*
- *1 blanc d'oeuf*
- *1 grand verre de sucre semoule*
- *1 petit verre d'huile*
- *2 sachets de sucre vanillé (2 x 7 g)*
- *2 sachets de levure chimique (2 x 7 g)*
- *300 g de farine*

Garniture :

- *1 jaune d'oeuf battu*
- *1 c.à.c. de cacao en poudre*

Préparation :

Dans un récipient, mélanger les deux oeufs et le blanc d'oeuf (réserver le jaune pour la garniture) avec le sucre jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse.

Ajouter l'huile, le sucre vanillé et la levure chimique. Mélanger puis ajouter graduellement la farine. Bien pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte malléable.

Transformer la pâte sous forme de long boudins, les disposer sur une plaque huilée et badigeonner leur face avec le mélange de jaune d'oeuf et la poudre de cacao.

Décorer les boudins à l'aide d'une fourchette en traçant des lignes croisées. Faire cuire dans un four préchauffé à 180°C jusqu'à cuisson et dorure environ 15 mn.

Sortir les gâteaux du four et les laisser refroidir, puis les découper en tranches. Servir en petit-déjeuner ou à l'heure du thé.

Biscuits idées variétés

- *1 petit verre de noix de coco râpée*
- *1 petit verre de sucre glace*
- *2 oeufs*
- *1 petit verre d'huile*
- *400 g de farine*
- *1 sachet de levure chimique (7 g)*

Garniture :

- *du sucre semoule*
- *du sucre glace*
- *du chocolat noir*
- *du chocolat blanc*
- *un peu d'amandes (pochées, mondées, frites et concassées)*

Préparation :

Dans un récipient mélanger la noix de coco râpée, le sucre glace, les oeufs et l'huile.

Ajouter la farine, la levure et pétrir énergiquement jusqu'à l'obtention d'une pâte malléable et homogène.

Confectionner des biscuits selon les formes suivantes :

* Préparer de longs et fins bâtonnets, les plier en deux et les tresser. Les tremper dans le sucre semoule et les disposer sur une plaque tapissée de papier sulfurisé.

* Préparer des boulettes de pâte de dimension moyenne, les tremper dans le sucre glace puis les disposer sur la plaque. À l'aide d'une fourchette, les aplatir légèrement pour les décorer.

* Préparer des bâtonnets fins, souder les bouts et disposer les anneaux sur la plaque. Faire cuire les gâteaux dans un four jusqu'à dorure.

Garniture : enrober les gâteaux en forme de cercle dans du chocolat noir (fondu au bain-marie) et parsemer d'amandes. On peut aussi tremper la moitié de l'anneau dans du chocolat blanc fondu, laisser refroidir et tremper l'autre moitié dans du chocolat noir fondu. Parsemer d'amandes concassées et servir ces biscuits bien variés.

Kaâk d'Essaouira

- *1 kg de farine*
- *2 petits verres de sucre semoule (300 g)*
- *4 c.à.s. de graines de sésame*
- *1 c.à.s. de graine de fenouil moulues*
- *1 c.à.c. d'anis moulu*
- *une pincée de sel*
- *le zeste d'une orange*
- *2 sachets de sucre vanillé (2 x 7 g)*
- *2 sachets de levure chimique (2 x 7 g)*
- *2 petits verres d'huile (30 cl)*
- *1 petit verre d'eau de fleurs d'oranger*
- *3 petits verres d'eau (45 cl)*

Préparation :

Dans un récipient, mélanger la farine avec le sucre, les graines de sésame, les graines de fenouil, l'anis, le sel, le zeste d'orange, le sucre vanillé et la levure. Verser l'huile, l'eau de fleurs d'oranger et progressivement l'eau. Bien pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte malléable (ajouter de l'eau si besoin est).

Confectionner des minces bâtonnets, leur donner la forme d'un petit anneau puis les disposer sur une plaque préalablement huilée et farinée.

À l'aide d'une pince à pâtisserie pratiquer des empreintes sur les anneaux pour les décorer. Faire cuire dans un four préchauffé à température moyenne (180°C) jusqu'à cuisson et dorure.

Meringues aux noix

- *2 blancs d'oeufs*
- *140 g de sucre glace*
- *100 g de noix mixées*

Préparation :

Verser les blancs d'oeufs et le sucre dans un récipient en verre puis les mettre à cuire au bain-marie. Faire monter au batteur électrique jusqu'à doublement du volume.

Retirer le récipient du bain-marie sans cesser de battre jusqu'à refroidissement du mélange. Ajouter progressivement les noix mixées et remuer délicatement de façon circulaire de bas en haut avec une spatule en bois.

Huiler et fariner une plaque et y déposer l'équivalent d'une petite cuillère de la préparation. Répéter cette opération jusqu'à l'épuisement de la pâte. Faire cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 25 mn.

Une fois les meringues cuites, éteindre le four, l'ouvrir et les laisser refroidir à l'intérieur.

Fekkas

- *300 g de beurre ramolli*
- *4 oeufs*
- *300 g de sucre glace*
- *800 g de farine*
- *1 sachet de levure chimique (7 g)*
- *200 g d'amandes découpées en petits morceaux*
- *200 g de raisins secs découpés en petits morceaux*

Préparation :

Travailler le beurre avec les oeufs et le sucre puis ajouter graduellement la farine et la levure. Bien pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte malléable. Ajouter les amandes et les raisins secs et pétrir à nouveau.

Façonner de longs et fins bâtonnets, les couvrir d'un film alimentaire et les mettre au congélateur pendant 1 heure.

Faire sortir les bâtonnets de pâte un par un, les découper en fines rondelles et les disposer sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Faire cuire dans un four préchauffé à 190°C. Retourner les fekkas pour les faire légèrement dorer des deux côtés.

Nougat aux amandes

- *250 g de sucre semoule*
- *½ petit verre d'eau de fleurs d'oranger*
- *300 g de miel*
- *3 blancs d'oeufs*
- *250 g d'amandes (pochées, mondées et frites)*

Préparation :

Le sirop : dans une casserole sur feu doux, mélanger le sucre et l'eau de fleurs d'oranger et laisser chauffer jusqu'à dorure du sirop. Retirer du feu et laisser refroidir.

Dans une autre casserole, sur un feu très doux, porter à ébullition le miel et ajouter le sirop de sucre. Bien remuer jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Disposer un récipient en verre dans un bain-marie et faire monter les blancs d'oeufs en neige. Ajouter petit à petit le sirop de sucre et de miel tout en continuant de battre les blancs d'oeufs jusqu'à l'obtention d'un mélange relativement ferme et luisant (la durée de battre peut être longue).

Ajouter les amandes et remuer délicatement à la cuillère.

Verser immédiatement le mélange dans un moule tapissé de papier sulfurisé. Réserver de côté jusqu'à refroidissement (sans le mettre au réfrigérateur) et le découper en carrés égaux.
On peut les servir enveloppés dans du papier cellophane.

Sommaire

Biscuits fourrés à la pâte d'amandes..... 2
Biscuits marbrés au chocolat..... 4
Gâteaux aux figues sèches..... 6
Biscuits garnis aux cacahuètes... 8
Gâteaux à la cannelle et aux amandes..... 10
Gâteaux d'amandes aux quatre garnitures..... 12
Gâteaux aux amandes et à la feuille de pastilla..... 14
Gâteaux aux trois glaçages..... 16
Carrés aux amandes effilées..... 18
Petits beurres à la confiture et aux amandes..... 20
Sablés aux amandes et au caramel 22
Ghribas..... 24
Sablés au citron..... 26
Ghribas aux amandes et aux figues sèches..... 28
Bouchées fourrés aux amandes et aux raisins secs..... 30
Gâteaux au miel et aux amandes 32
Ghribas aux noix et fruits confits... 34
Gâteaux aux dattes..... 36
Gâteaux au son et la noix de coco 38
Gâteaux aux amandes et aux noix 40
Bouchées aux cacahuètes..... 42
Sablés à la vanille..... 44
Gâteaux aux noisettes..... 46
Tournesol au miel et aux amandes 48
Croissants farcis..... 50
Croquets..... 52
Biscuits idées variétés..... 54
Kaâk d'Essaouira..... 56
Meringues aux noix..... 58
Fekkas..... 60
Nougat aux amandes..... 62

L'heure du thé